



1. Disciplina

02109P – Oleoquímica

Professor Responsável: Joaquín Ariel Morón Villarreyes

Nível: Doutorado

Carga horária: 45 horas

Créditos: 03

Caráter: Eletivo

Duração: Semestral

Área de concentração: Físico-Química

Lotação: Escola de Química e Alimentos da FURG.

2. Ementa

Introdução. Estrutura e composição dos óleos e gorduras. Propriedades físicas das substâncias graxas: principais reações dos óleos e gorduras. Principais aplicações tecnológicas de matérias primas e de produtos graxos. Tecnologia de extração de óleo. Tecnologia de refino de óleo. Tecnologia de transformação química de óleo. Principais técnicas de análises químicas e métodos físicos de caracterização: identificação de óleos e gorduras.

3. Bibliografia Básica

1. A. E. BAILEY, Aceites e Ggrasas Industriales, Reverté Argentina, 1951.
2. F. D. GUNSTONE, R. J. HAMILTON, Oleochemical Manufacture and Applications, CRC Press, 2001.
3. G. DIECKELMANN, H. J. HEINZ, The Basics of Industrial Oleochemistry, Peter Pomp GmbH, 1985.
4. G. KNOTHE, J. V. GERPEN, J. KRAHL, The Biodiesel Handbook, AOCS Press, 2005.
5. H. ITTNER, Óleo de Palma - Processamento e Utilização, 1ª Edição, Independente, 1996.